

J&M TINTO 2020



Este vino nace de la idea de encontrar, en México, un terroir en agricultura ecológica y llevar, de la viña a la botella, la mejor expresión de la añada.

De carácter seco, frutos rojos maduros y con matices tánicos muy agradables los cuales recomendaríamos maridarlos con quesos maduros, carnes rojas y chocolates.

Ficha Técnica

Alcohol: 13,9%

Crianza: 6 Meses en barricas de roble americano y francés + 6 meses en botella.

Agricultura: Ecológica sin adición de pesticidas ni tratamientos invasivos.

Producción total: 1546 botellas.

Elaboración: Cosecha y selección manual.

Blend de 70% Petite Sirah y 30% Tempranillo.

Fermentación y maceración a temperatura controlada con el fin de extraer aromas y sabores de la forma más delicada posible. (2 Remontados diarios por 15 días)

Traspaso a barricas de 2do/3er uso de roble americano y francés.

Crianza en botella por 6 meses previo a la venta.